



Brusselse wafels

Luchtige, rechthoekige Brusselse wafels met een krokant korstje en een zacht, bijna hol binnenste. Met opgeklopt eiwit worden ze heerlijk licht en bestrooid met bloedsuiker een echte klassieker.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	20'	4	Klassiekers

Ingrediënten

- 250 gr bloem
- 500 ml lauwe melk
- 3 eieren (gesplitst)
- 125 gr gesmolten boter
- 1 zakje vanillesuiker
- 1 tl bakpoeder
- 1 snuf zout
- bloedsuiker om te bestrooien

Bereidingswijze

1. Meng in een grote kom de bloem met het bakpoeder, de vanillesuiker en een snuf zout.
2. Klop de eierdooiers los met de lauwe melk en giet dit al roerend bij de bloem tot een glad beslag.
3. Roer de gesmolten, iets afgekoelde boter door het beslag.
4. Klop de eiwitten in een aparte vetvrije kom stijf tot ze mooie pieken vormen.
5. Spatel de opgeklopte eiwitten voorzichtig door het beslag zodat het luchtig blijft.
6. Verwarm het wafelijzer goed voor en vet het licht in.
7. Schep telkens een portie beslag in het ijzer en bak de wafels goudbruin en krokant in ongeveer vier minuten.
8. Houd de gebakken wafels warm op een rooster zodat ze niet zacht worden.
9. Bestrooi de Brusselse wafels vlak voor het serveren royaal met bloedsuiker en dien eventueel op met slagroom en verse aardbeien.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)